

## **5. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1. Kesimpulan**

Minyak goreng “B” memiliki tingkat kebeningan yang lebih tinggi dibandingkan minyak goreng “A”, tetapi berdasarkan dari nilai PCI, IV, FFA, PV, AV, dan TOTOX yang dihasilkan setelah digunakan untuk menggoreng tempe sebanyak sepuluh kali, kualitas minyak goreng “A” lebih baik dibandingkan minyak goreng “B”.

### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai pengaruh komposisi asam lemak dari merek atau jenis minyak yang berbeda terhadap kualitas minyak goreng selama penggorengan berulang.

